

Bedienungs-
anleitung

User
manual

Einbau-Herd

Built-under
oven

ZOU 132

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben.

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude und hoffen, dass Sie sich auch in Zukunft beim Kauf von Haushaltsgeräten für unsere Produkte entscheiden werden.

Bitte lesen Sie die Benutzerinformation sorgfältig durch und bewahren Sie diese als Referenz auf, solange Sie im Besitz dieses Haushaltsgerätes sind. Die Benutzerinformation sollte an zukünftige Besitzer dieses Gerätes weitergegeben werden.

Inhaltsverzeichnis

Anleitung zur Gebrauchsanweisung

 Sicherheitshinweise

 Schritt-für-Schritt-Anleitung

 Praktische Tipps

 Dieses Gerät entspricht den folgenden **EWG-Richtlinien**:

- **2006/95** (Niederspannungsrichtlinie);
- **89/336** (EMV-Richtlinie);
- **93/68** (Allgemeine Richtlinie);

und nachfolgende Änderungen.

Deutsch

Warnungen und wichtige Sicherheitshinweise

Heben Sie auf jeden Fall die mit diesem Gerät gelieferte Gebrauchsanweisung auf. Sollte das Gerät an Dritte abgegeben oder verkauft werden, oder falls Sie das Gerät bei einem Umzug in der alten Wohnung lassen, ist es von größter Wichtigkeit, dass der/die neue Nutzer(in) über diese Gebrauchsanweisung und die Hinweise verfügen kann.

Diese Hinweise dienen der Sicherheit des Nutzers und seiner Mitbewohner. Lesen Sie sie also aufmerksam, bevor Sie das Gerät anschließen und/oder in Gebrauch nehmen.

Aufstellung

- Die Installation muss von fachkundigem Personal vorgenommen werden, unter Beachtung der bestehenden Vorschriften. Die einzelnen Installationsarbeiten sind unter den Hinweisen für den Installateur beschrieben.
- Lassen Sie die Installation und den Anschluß von einem Fachmann, gemäß den ihm dank seiner Fachkenntnis bekannten Richtlinien ausführen.
- Auch gegebenenfalls auf Grund der Installation erforderliche Modifikationen an der Stromversorgung haben durch einen Fachmann zu erfolgen.
- Dieser Backofen wurde je nach Ausführung als Einzelgerät oder als Kombinationsgerät mit Elektroplatte für den Anschluß an jeweils 1,2 oder 3 Phasen (oder Gruppen) an 230 V hergestellt. Der Anschluß an mehr Phasen ohne Nulleiter (400 V) führt zu Zerstörung des Ofens und der angeschlossenen Kochplatten.

Betrieb

- Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.
- **Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garens auf den Heißluftstrom achten, der aus dem Backofen austritt.**
- Beim Herdbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze der Heizstäbe sind Rost und sonstige Teile sehr heiß.
- Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alufolie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden sollten, lassen Sie diese nie in direkten Kontakt mit dem Boden des Backofens kommen.
- Gehen Sie bei der Reinigung des Backofens vorsichtig vor: sprühen Sie nie auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostatfühler.
- Es ist gefährlich, Veränderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen.
- Während des Back-, Brat- und Grillvorgangs werden das Backofenfenster und die übrigen Geräteteile heiß. Kinder sollten daher von dem Gerät ferngehalten werden. Bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Backofennähe ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder in der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um feuerfeste heiße Schüsseln oder Töpfe aus dem Backofen zu nehmen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Verschlechterung des Oberflächenmaterials.
- Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab, oder ziehen Sie den Netzstecker.
- Stellen Sie sicher, dass sich der der Backofen in der Position «AUS» befindet, wenn er nicht mehr benutzt wird.

- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber. Sie können die Türscheiben verkratzen und dadurch zum Zerspringen der Scheiben führen.

Kindersicherheit

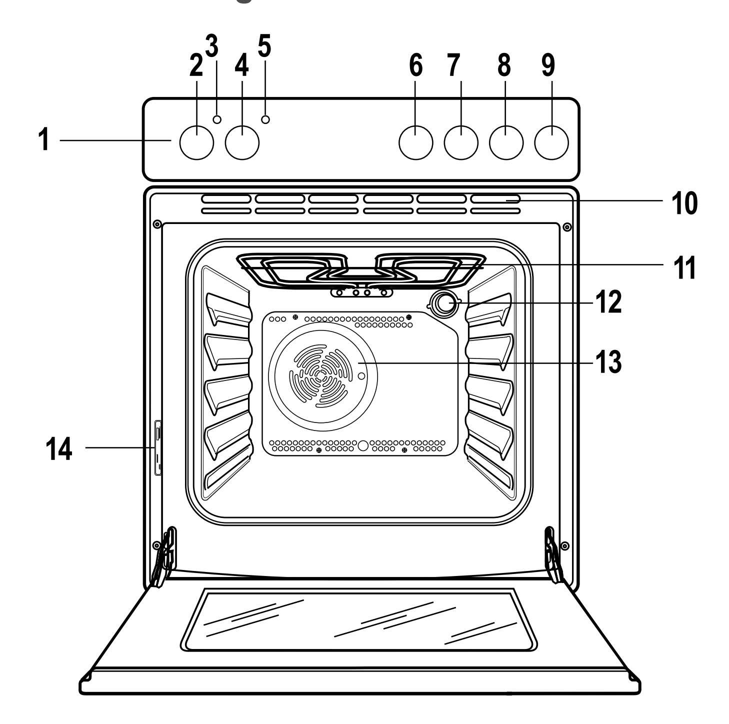
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.
- Halten Sie Kinder fern, solange der Backofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Tür noch lange heiß.
- Das Gerät darf von Kindern oder Personen, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten und deren Mangel an Erfahrung und Kenntnissen einen sicheren Gebrauch des Gerätes ausschließen, nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine verantwortungsbewußte Person benutzt werden, die sicherstellt, dass sie sich der Gefahren des Gebrauchs bewusst sind.

Kundendienst

- Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/oder Reparaturen vom Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen, und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Funktionsstörungen oder Schäden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

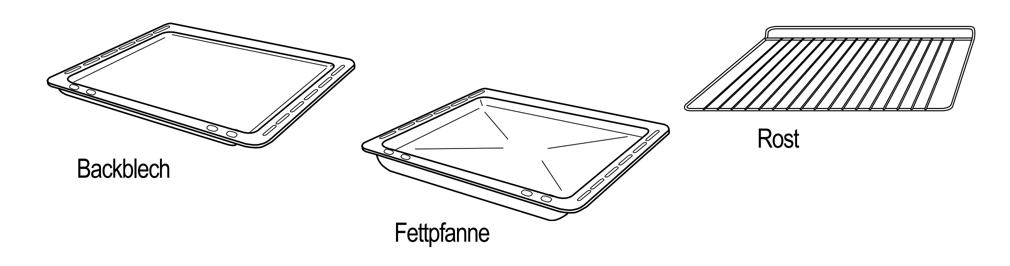
Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem Verpackungsmaterial weist darauf hin, dass es nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss stattdessen an eine Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrem Rathaus, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Gerätebeschreibung



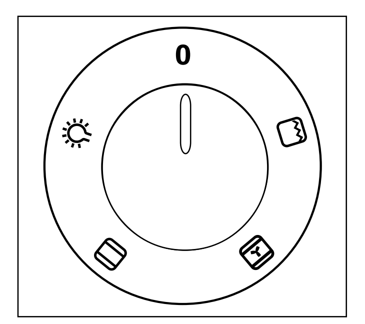
1. Bedienblende
2. Temperaturregler
3. Temperaturregler - Kontrollanzeige
4. Backofenregler
5. Betriebsanzeige
6. Knebel für Kochstelle vorne links
7. Knebel für Kochstelle hinten links
8. Knebel für Kochstelle hinten rechts
9. Knebel für Kochstelle vorne rechts
10. Lüftungsschlitze für Kühlgebläse
11. Grill
12. Innenbeleuchtung
13. Backofen-Ventilator
14. Typenschild

Zubehör



Bedienung

Backofenregler



0 Der Backofen ist ausgeschaltet.

Beleuchtung - Zum separaten Einschalten der Backofenbeleuchtung.

Ober- und Unterhitze - Die Hitze wird von Heizelementen oben und unten erzeugt, sodass im gesamten Garraum eine gleichmäßige Temperatur herrscht.

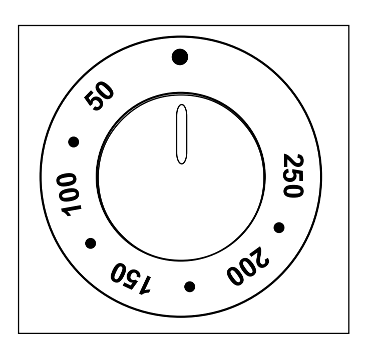
Umluft - Bei dieser Einstellung können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig Garen bzw. Garen und Backen, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.

Grill - Beim Grillen erfolgt die Wärmeabgabe direkt durch den an der Garraumdecke befindlichen gewendelten Grillheizkörper.

Betriebsanzeige

Die Betriebsanzeige leuchtet, wenn der Backofenregler eingestellt wird.

Temperaturregler



Drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn, um Temperaturen zwischen 50 °C and 250 °C auszuwählen.

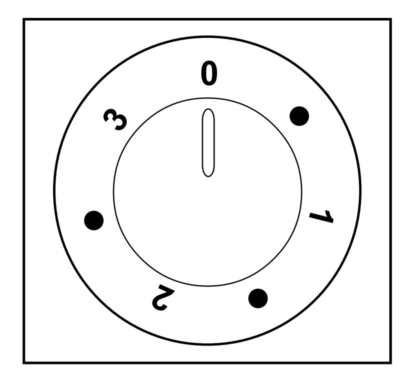
Temperaturregler - Kontrollanzeige

Diese Kontrollanzeige leuchtet, wenn der Temperaturregler gedreht wird. Die Anzeige leuchtet so lange, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Sie schaltet sich dann zyklisch ein und aus und zeigt damit an, dass die Temperatur aufrecht erhalten wird.

Bedienungsknebel für Kochmulde

An der Schalterblende befinden sich die Schalt-Knebel für die vier Kochmulden-Heizelemente. Die Kochstellen werden mit einem 7-Takt-schalter geregelt , wovon die folgenden Arbeitsstufen benutzt werden können:

0 = AUS
1 = Minimum
3 = Maximum





Die Zubereitung von Speisen mit Öl oder Fett wie z.B. pommes frites, darf nicht ohne Aufsicht geschehen, da Öle und Fette bei Überhitzung leicht entflammen können.

Sicherheits-Thermostat

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile), ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, welcher die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Sollte der Sicherheits-Thermostat aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs des Gerätes ansprechen, genügt es, nach der Abkühlung des Backofens die Fehlerursache zu beseitigen. Spricht dagegen der Thermostat wegen eines defekten Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Kühlventilator

Der Ofen ist mit einem Kühlventilator ausgerüstet, der die Bedienungsblende, die Einstellknöpfe und den Griff der Ofentür kühlt. Der Kühlventilator schaltet sich automatisch ein, wenn der Ofen in Betrieb ist. Die warme Luft wird durch die Öffnung neben dem Ofentürgriff abgeblasen. Der Kühlventilator schaltet sich ab, wenn der Ofenfunktionsschalter in die Stellung “**0**” gebracht wird.

Vor der erstmaligen Benutzung



Entfernen Sie **das gesamte Verpackungsmaterial** innen und außen am Backofen, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.

Vor dem erstmaligen Gebrauch sollte der Backofen einmal aufgeheizt werden, ohne dass sich Lebensmittel darin befinden.

Dabei kann sich ein unangenehmer Geruch entwickeln. Das ist normal. Die Ursache sind Herstellungsrückstände.

Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist.



1. Drehen Sie den Backofenregler auf Umluft.
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf 250 °C.
3. Öffnen Sie zur Belüftung ein Fenster.
4. Lassen Sie den Backofen nun leer etwa 45 Minuten lang laufen.

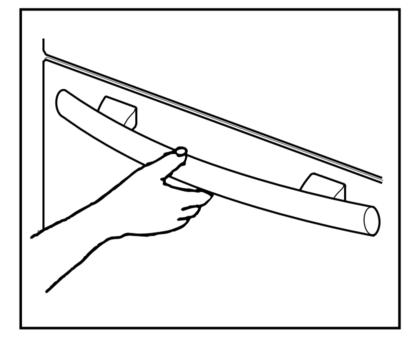
Wiederholen Sie den Vorgang mit der Funktion "Grill" für etwa 5-10 Minuten.



Lassen Sie den Backofen anschließend abkühlen. Feuchten Sie dann ein weiches Tuch gut mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel an, und reinigen Sie damit den Garraum.



Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch auch die Zubehörteile gründlich.





Fassen Sie zum Öffnen der Tür den Griff immer in der Mitte an.

Benutzung des Backofens

Der Backofen wird mit einem exklusiven natürlichen Umluft- und Dampfsystem geliefert.

Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Die Gardauer und der Energieverbrauch werden dabei auch noch reduziert. Während des Backens kann Dampf entstehen, der beim Öffnen der Tür entweichen kann. Das ist normal.



Stellen Sie sich daher nicht vor den Backofen, wenn Sie die Tür während des Backens öffnen, und lassen Sie nach dem Backvorgang den Ofen und Dampf abkühlen.



Wichtig! - Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus, und stellen Sie kein Backblech usw. auf den Boden, da sonst das Backofen-Email durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird. Stellen Sie Pfannen und Töpfe, hitzebeständige Pfannen und Töpfe sowie Aluminiumbleche immer auf den Einschub, der in eine der Einschubschienen eingesetzt ist. Beim Erhitzen von Lebensmitteln wird Dampf erzeugt wie in einem Kessel. Wenn der Dampf mit dem Backofen-Türglas in Berührung kommt, kondensiert er und es entstehen Wassertröpfchen.

Um Kondensation zu verringern, den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.

Wir empfehlen Ihnen, die Wassertropfen nach jedem Garvorgang wegzuwischen.



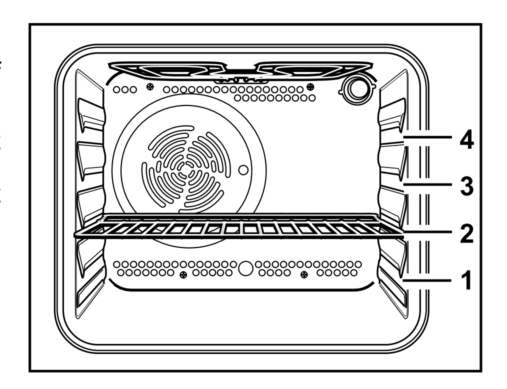
Die Backofentür muss beim Garen geschlossen sein. Gehen Sie beim Öffnen der Backofentür sorgfältig vor. **Lassen Sie die Tür nicht** „offen fallen", sondern benutzen Sie den Türgriff, bis die Tür vollständig geöffnet ist.

Der Backofen hat vier Einschubebenen.

Die Positionen der Einschübe werden vom Boden des Backofens aus gezählt, wie in der Abbildung gezeigt.

Die Einschübe müssen unbedingt richtig eingesetzt werden (siehe Abbildung).

Stellen Sie Geschirr und Töpfe nicht direkt auf den Boden des Backofens.



Ober- und Unterhitze

- Auf der mittleren Einschubhöhe verteilt sich die Hitze am besten. Wenn die Unterseite von Speisen stärker gebräunt sein soll, verwenden Sie einfach eine niedrigere Einschubhöhe. Soll die Oberseite stärker gebräunt sein, setzen Sie den Einschub auf einer Position weiter oben ein.
- Das Material und die Verarbeitung der Backbleche und des Kochgeschirrs beeinflussen den Bräunungsgrad der Unterseite der Speisen. Emaillierte, dunkle, schwere oder unbeschichtete Formen und Küchengeräte ermöglichen eine stärkere Bräunung der Unterseite, während Formen aus Glas oder glänzendem Aluminium oder polierte Stahlbleche die Hitze reflektieren und daher nur eine geringe Bräunung der Unterseite zulassen.
- Stellen Sie die Gerichte immer in die Mitte des Einschubs, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
- Stellen Sie die Gerichte auf Backbleche angemessener Größe, sodass Flüssigkeiten nicht auf den Backofenboden auslaufen können. Sie sparen so auch Reinigungsaufwand.
- **Stellen Sie** Gerichte, Dosen oder Backbleche nie direkt auf den Boden des Backofens, da dieser sehr heiß wird und Beschädigungen auftreten können. Bei dieser Einstellung wird die Hitze von Heizelementen oben und unten erzeugt. Sie benötigen daher nur eine einzige Einschubebene für den Garvorgang. Diese Einstellung eignet sich insbesondere für Gerichte, die zusätzlich von unten gebräunt werden müssen, wie zum Beispiel Quiches und Pasteten.

Gratins, Lasagne und andere überbackene Gerichte, die insbesondere von oben gebräunt werden müssen, lassen sich mit dieser Einstellung ebenfalls gut zubereiten.

So verwenden Sie Ober- und Unterhitze:

1. Drehen Sie den Backofenregler auf die gewünschte Funktion .
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

Heiß-/Umluft

- Die Speisen werden mit Heißluft gegart, die über ein Gebläse an der Ofenrückwand gleichmäßig im Backofen-Innenraum verteilt wird.
- Die Hitze erreicht schnell und gleichmäßig alle Ofenzonen. Das bedeutet, Sie können gleichzeitig unterschiedliche Speisen auf mehreren Ebenen backen, braten und dünsten. Heißluftgaren beseitigt rasch die Feuchtigkeit; die trockene Ofenluft verhindert, dass die verschiedenen Aromen und Gerüche von einer Speise auf die anderen übertragen werden.
- Die Möglichkeit, auf mehreren Ebenen zu garen, bedeutet, dass Sie verschiedene Gerichte gleichzeitig und bis zu drei Kuchenformen oder Minipizzas für den Verzehr oder zum Einfrieren backen können.
- Natürlich können Sie den Backofen auch mit nur einem Einschub benutzen. In diesem Fall sollten Sie die unterste Schiene verwenden, sodass Sie den Backvorgang besser im Auge behalten können.
- Zusätzlich ist der Backofen besonders zum Sterilisieren von Eingemachtem, zum Kochen von -selbstgemachter Konfitüre und zum Trocknen von Pilzen und Obst geeignet.

Grillen

- Die meisten Lebensmittel sollten auf den Rost in der Grillpfanne gelegt werden, um ein Höchstmaß an Luftzirkulation zu ermöglichen und damit die Lebensmitteln nicht im Fett und ihrem eigenen Saft liegen. Fisch, Leber und Nieren können bei Bedarf auch direkt in die Grillpfanne gelegt werden.
- Die Lebensmittel sollten möglichst trocken sein, bevor sie gegrillt werden, um Spritzen zu vermeiden. Pinseln Sie mageres Fleisch oder Fisch leicht mit Öl oder geschmolzener Butter ein, damit das Grillgut beim Garen saftig bleibt.
- Gemüse als Beilage, wie zum Beispiel Tomaten und Pilze, können beim Grillen von Fleisch unter den Grillrost gelegt werden.
- Brot sollte auf der obersten Einschubleiste geröstet werden.
- Das Grillgut sollte von Zeit zu Zeit gewendet werden.

1. Drehen Sie den Backofenregler, um den Backofen einzuschalten .
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
3. Wählen Sie die passende Einschubleiste für Grillpfanne und Rost, je nachdem, ob es sich um flaches oder dickeres Grillgut handelt. Befolgen Sie dann die Anweisungen zum Grillen.

Das Grillelement wird über den Thermostat gesteuert. Während des Grillvorgangs schaltet sich der Grill in regelmäßigen Abständen ein und aus, um Überhitzung zu vermeiden.

Praktische Tipps

Backen:

Backgut erfordert gewöhnlich eine mittlere Temperatur (150°C - 200°C). Daher muss der Backofen ca. 10 Minuten lang vorgeheizt werden.

Öffnen Sie die Backofentür nicht, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Mürbeteig wird in der Springform oder auf dem Blech bis zu 2/3 der Backzeit gebacken und danach garniert, bevor er fertiggebacken wird. Diese weitere Backzeit ist abhängig von der Art und Menge der Garnitur. Rührteige müssen schwer vom Löffel reißen. Die Backzeit würde durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert werden.

Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einschiebeleiste freigelassen werden.

Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, müssen die Bleche nach etwa 2/3 der Backzeit von oben nach unten getauscht und gedreht werden.

Braten:

Braten Sie keine Stücke, die weniger als 1 kg wiegen. Kleinere Stücke könnten beim Braten austrocknen. Dunkles Fleisch, das außen gut gegart, jedoch innen noch rosa bis rot bleiben soll, muss bei höherer Temperatur (200°C - 250°C) gebraten werden.

Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine niedrigere Temperatur (150°C - 175°C). Die Soßenzutaten werden nur bei kurzer Garzeit gleich zu Beginn in die Bratenpfanne gegeben. Andernfalls werden sie in der letzten halben Stunde zugegeben.

Ob das Fleisch gar ist, können Sie mit einem Löffel prüfen: lässt es sich nicht eindrücken, so ist es durchgebraten. Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, müssen bei höherer Temperatur in kürzerer Zeit gebraten werden.

Beim Garen von Fleischgerichten direkt auf dem Rost zum Auffangen des Saftes Fettpfanne in die Leiste unten einschieben.

Den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausfließen kann.

Um die Rauchbildung im Backofen zu vermindern, empfiehlt es sich, ein wenig Wasser in die Fettpfanne zu gießen. Um Kondensbildung zu vermeiden, mehrmals Wasser zugeben. Die Teller können bis zum Servieren im Backofen bei Mindesttemperatur warmgehalten werden.



Vorsicht!

Den Backofen nicht mit Alufolie auslegen und kein Kochgeschirr, keine Fettpfanne oder Backblech auf den Boden stellen, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.

Garzeiten

Die Garzeiten können unterschiedlich sein, je nach Zusammensetzung, Zutaten- und Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen.

Notieren Sie sich die Einstellungen, die Sie bei Ihren ersten Gar- und Bratversuchen vorgenommen haben, um Erfahrungen für den Fall zu sammeln, dass Sie dieselben Speisen später erneut zubereiten möchten.

Aufgrund Ihrer eigenen Erfahrungen können Sie die angegebenen Werte individuell verändern.



Tabellen Backen und Braten

Ober- und Unterhitze, Heiß-/Umluft

Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.
Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.

GERICHT	Ober- und Unterhitze		Heiß-/Umluft		Garzeit in Minuten	HINWEISE
	Ebene	Temp. °C	Ebene	Temp. °C		
KUCHEN						
Rührkuchen	2	170	2 (1 und 3)*	160	45 - 60	Kuchenform
Teekuchen	2	170	2 (1 und 3)*	160	20 - 30	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	1	175	2	165	60 - 80	Kuchenform
Apfelkuchen	1	170	2 links + rechts	160	90 - 120	Kuchenform
Strudel	2	180	2	160	60 - 80	Backblech
Marmeladentörtchen	2	190	2 (1 und 3)*	180	40 - 45	Kuchenform
Obstkuchen	2	170	2	150	60 - 70	Kuchenform
Biskuitkuchen	1	170	2 (1 und 3)*	165	30 - 40	Kuchenform
Früchtekuchen	1	150	2	150	120 - 150	Kuchenform
Pflaumenkuchen	1	175	2	160	50 - 60	Backform
Kleingebäck	3	170	2	160	20 - 35	Backblech
Biskuitteig	2	160	2 (1 und 3)*	150	20 - 30	Backblech
Baiser	2	135	2 (1 und 3)*	150	60 - 90	Backblech
Striezel	2	200	2	190	12 - 20	Backblech
Brandteig	2 oder 3	210	2 (1 und 3)*	170	25 - 35	Backblech
Blechkuchen	2	180	2	170	45 - 70	Kuchenform
BROT UND PIZZA						
Weißbrot	1	195	2	185	60 - 70	
Graubrot	1	190	1	180	30 - 45	Backform
Brötchen	2	200	2 (1 und 3)*	175	25 - 40	Backblech
Pizza	2	200	2	200	20 - 30	Backblech
PASTETEN						
Teigwaren	2	200	2 (1 und 3)*	175	40 - 50	Backform
Gemüsepasteten	2	200	2 (1 und 3)*	175	45 - 60	Backform
Quiche	1	210	1	190	30-40	Backform
Lasagne	2	200	2	200	25 - 35	Backform
Cannelloni	2	200	2	200	25 - 35	Backform
FLEISCH						
Rind	2	190	2	175	50 - 70	Auf dem Rost
Schwein	2	180	2	175	100 - 130	Auf dem Rost
Kalb	2	190	2	175	90 - 120	Auf dem Rost
Englisches Roastbeef						
Englisch	2	210	2	200	50 - 60	Auf dem Rost
Medium	2	210	2	200	60 - 70	Auf dem Rost
Durchgebraten	2	210	2	200	70 - 80	Auf dem Rost
Schweineschulter	2	180	2	170	120-150	Mit Schwarte
Schweinehaxe	2	180	2	160	100-120	2 Stücke
Lamm	2	190	2	175	110 - 130	Keule
Hähnchen	2	190	2	200	70 - 85	Ganz
Truthahn	2	180	2	160	210 - 240	Ganz
Ente	2	175	2	220	120 - 150	Ganz
Gans	2	175	1	160	150 - 200	Ganz
Kaninchen	2	190	2	175	60 - 80	Stücke / Zerlegt
Hase	2	190	2	175	150 - 200	Stücke / Zerlegt
Fasan	2	190	2	175	90 - 120	Ganz
Hackbraten	2	180	2	170	Gesamt 150	Ofenform
FISCH						
Forelle/Brasse	2	190	2 (1 und 3)*	175	40-55	3 - 4 Fische
Thunfisch/Lachs	2	190	2 (1 und 3)*	175	35-60	4 - 6 Fillets

(*) Falls Sie gleichzeitig mehrere Gerichte garen, empfehlen wir, diese auf den in Klammern angegebenen Ebenen abzustellen.

Grillen

Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.
Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.

GERICHT	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten	
	Stück	Gr.	Einschubebene (4 3 2 1)	Temp. °C	1. Seite	2. Seite
Filetsteak	4	800	3	250	12 - 15	12 - 14
Beefsteak	4	600	3	250	10 - 12	6 - 8
Bratwurst	8	/	3	250	12 - 15	10 - 12
Schweinekotelett	4	600	3	250	12 - 16	12 - 14
Hähnchen (halbiert)	2	1000	3	250	30 - 35	25 - 30
Schaschlik	4	/	3	250	10 - 15	10 - 12
Hühnchenbrust	4	400	3	250	12 - 15	12 - 14
Hamburger*	6	600	2	250	20 - 30	
*Vorheizen 5.00 Min.						
Fisch (Filet)	4	400	3	250	12 - 14	10 - 12
Sandwich	4 - 6	/	3	250	5 - 7	/
Toast	4~6	/	3	250	2 - 4	2 - 3

Die angegebenen Temperaturen sind Richtwerte. Gegebenenfalls müssen die Temperaturen persönlichen Ansprüchen angepasst werden.

Reinigung und Wartung



Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Wichtig: Vor jeder Reinigungsarbeit das Gerät unbedingt spannungslos machen.

Für eine lange Lebensdauer des Gerätes ist es nötig, regelmäßig folgende Reinigungsarbeiten durchzuführen:

- Durchführung nur bei abgekühltem Backofen.
- Die emaillierten Teile mit Seifenlauge reinigen.
- Keine Scheuermittel verwenden.
- Edelstahlteile und Glasscheiben mit einem weichen Tuch trockenreiben.
- Bei hartnäckigen Flecken handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl oder warmen Essig benutzen.

Die Emaillierung des Backofens ist äußerst haltbar und weitgehenst unempfindlich. Die Einwirkung von heißen Fruchtsäuren (Zitronen, Pflaumen oder ähnliches) kann jedoch auf der Emailoberfläche bleibende, matte und rauhe Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglanzoberfläche der Emaille beeinträchtigen die Funktion des Backofens jedoch nicht. Reinigen Sie den Backofen grundsätzlich nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen. Ein weiteres Einbrennen wird damit vermieden.

Reinigungsmittel

Kontrollieren Sie vor der Verwendung von Reinigungsmitteln immer, ob diese für Ihren Backofen geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.

Reinigungsmittel, die Bleiche enthalten, sollten NIE verwendet werden, da sie die Oberflächenbehandlung stumpf werden lassen. Vermeiden Sie ebenso die Verwendung von Scheuermitteln.

Reinigung der Außenseiten

Wischen Sie regelmäßig die Bedienblende, die Backofentür und die Türdichtungen mit einem weichen Lappen ab, den Sie in warmem Wasser mit etwas flüssigem Reinigungsmittel angefeuchtet haben.

Verwenden Sie zur Vermeidung von Beschädigungen der Backofenglastür auf keinen Fall Folgendes:

- Haushaltsreiniger und Bleichlauge
- Imprägnierte Reinigungschwämme, die für Kochtöpfe mit Antihaftbeschichtung ungeeignet sind
- Brillo/Ajax - Schwämme oder Schwämmchen aus Stahlwolle
- Chemische Ofenreiniger oder Sprühdosen
- Rostentferner
- Fleckentferner für Waschbecken/Spülen

Reinigen Sie die Außen- und Innenseite der Glastür mit warmem Seifenwasser. Sollte die Innenseite der Glastür stark verschmutzt sein, benutzen Sie Reinigungsprodukte wie ‘Hob Brite’. Benutzen Sie keine Schaber, um den Schmutz zu entfernen.



REINIGEN Sie die Backofentür NICHT, solange die Scheiben noch warm sind. Bei Missachtung dieser Anweisung kann die Glasscheibe zersplittern.



Falls die Glasscheibe Risse oder tiefe Kratzer aufweist, ist die Struktur des Glases beeinträchtigt. Die Scheibe muss dann wegen des möglichen Risikos der Zersplitterung ersetzt werden. Wenden Sie sich an den lokalen Kundendienst, der Ihnen gern weiter hilft.

Garraum

Der emaillierte Boden des Garraums lässt sich am besten reinigen, solange der Backofen noch warm ist.

Wischen Sie den Backofen mit einem weichen Lappen aus, der nach jeder Benutzung in warmem Seifenwasser ausgewaschen wird. Von Zeit zu Zeit ist eine gründlichere Reinigung erforderlich. Verwenden Sie hierfür einen handelsüblichen Backofenreiniger.

Reinigung der Backofentür

Bauen Sie die Ofentür aus, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor:

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
2. Die Tür ist über Scharniere mit dem Backofen verbunden (Abb. A).
3. Heben Sie die kleinen Hebel auf den beiden Scharnieren an, und drehen Sie die Hebel nach innen (Abb. B).
4. Fassen Sie die Tür an der linken und rechten Seite, und drücken Sie die Tür langsam gegen den Ofen, bis sie halb geschlossen ist.
5. Ziehen Sie jetzt die Ofentür vorsichtig aus dem Rahmen (Abb. C).
6. Legen Sie sie auf einer flachen Unterlage ab.

Reinigen Sie die Ofentürscheiben nur mit warmem Wasser und einem weichen Tuch. Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Bauen Sie nach dem Reinigen die Ofentür wieder ein, und gehen Sie dabei in umgekehrter Reihenfolge vor.

Geräte aus Edelstahl oder Aluminium:

Die Ofentür sollte nur mit einem feuchten Schwamm gereinigt und danach mit einem weichen Tuch trockengerieben werden.

Verwenden Sie nie Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, die die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie die Bedienblende auf dieselbe Weise.



REINIGEN Sie die Backofentür NICHT, solange die Scheiben noch warm sind. Bei Missachtung dieser Anweisung kann die Glasscheibe zersplittern.



Falls die Glasscheibe Risse oder tiefe Kratzer aufweist, ist die Struktur des Glases beeinträchtigt. Die Scheibe muss dann wegen des möglichen Risikos der Zersplitterung ersetzt werden. Wenden Sie sich an den lokalen Kundendienst, der Ihnen gern weiter hilft.

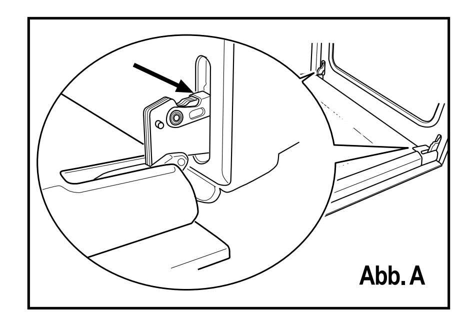


Abb. A

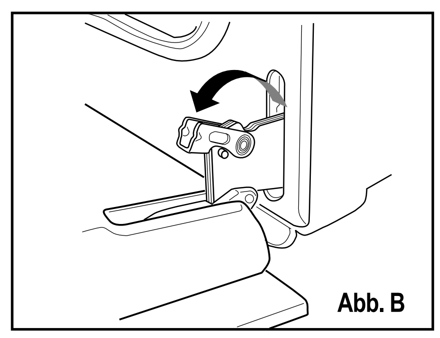


Abb. B

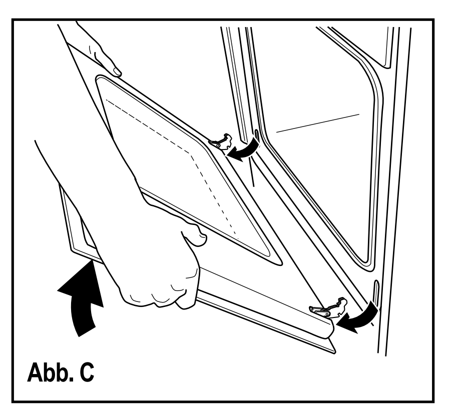


Abb. C

Auswechseln der Innenbeleuchtung

Ziehen Sie den Netzstecker.

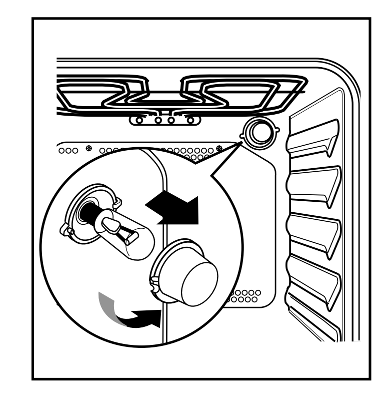
Bei einem Ersatz der Backofenlampe muss die neue Lampe folgende Merkmale aufweisen:

- Elektrische Leistung: 25 W
- Elektrische Spannung: 230 V (50 Hz)
- Hitzebeständigkeit bis 300 °C
- Anschlussart: E14.

Sie können Ersatzlampen bei Ihrem Fachhändler beziehen.

So wechseln Sie die Backofenlampe aus:

1. Vergewissern Sie sich zunächst, dass der Backofen abgekühlt und von der Stromversorgung getrennt ist.
2. Drehen Sie dann die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn.
3. Entfernen Sie die durchgebrannte Lampe, und setzen Sie eine neue ein.
4. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder auf, und schließen Sie den Backofen wieder an die Stromversorgung an.



Störungen - Was tun?

Wenn das Gerät nicht richtig arbeitet, bitte Folgendes überprüfen, bevor Sie sich an das Electrolux Service-Center wenden:

PROBLEM	ABHILFE
■ Der Backofen schaltet sich nicht ein.	◆ Überprüfen Sie, ob eine Garfunktion und eine Temperatur eingestellt wurde, oder ◆ prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist und der Steckdosen-Schalter oder die Netzstromzufuhr zum Backofen auf EIN stehen.
■ Die Kontrolllampe für die Backofentemperatur brennt nicht.	◆ Wählen Sie mit dem Temperaturregler eine Temperatur aus, oder ◆ wählen Sie mit dem Backofenregler eine Funktion aus.
■ Die Innenbeleuchtung des Backofens brennt nicht.	◆ Wählen Sie mit dem Backofenregler eine Funktion aus, oder ◆ überprüfen Sie die Glühbirne, und tauschen Sie sie, falls notwenig, aus (Siehe „Auswechseln der Innenbeleuchtung“)
■ Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange, oder sie garen zu schnell.	◆ Gegebenenfalls muss die Temperatur geändert werden, oder ◆ ziehen Sie den Inhalt dieser Anweisung zu Rate, insbesondere das Kapitel „Praktische Tipps“.
■ Dampf und Kondenswasser setzen sich auf den Speisen und im Garraum ab.	◆ Lassen Sie die Gerichte nach Beendigung des Gargang nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
■ Das Gebläse ist zu laut.	◆ Überprüfen Sie, ob die Einschübe und das Kochgeschirr nicht an die Rückseite des Backofens stoßen und dadurch vibrieren.

Technische Daten

Heizleistung

Unterhitzeheizkörper	1000 W
Oberhitzeheizkörper	800 W
Ober-/Unterhitze	1800 W
Heiß-/Umluft	1850 W
Grill	1650 W
Backofenlampe	25 W
Motor des Heißluftgebläses	25 W
Motor der Kühlungsbelüftung	25 W
Gesamtanschlusswert	1875 W
Betriebsspannung (50 Hz)	230 V~/400V 3N~

Einbaunische

Höhe	mm 600
Breite	mm 560
Tiefe	mm 550

Einsatz

Höhe	mm 335
Breite	mm 405
Tiefe	mm 410
Backofenkapazität	56 l

Das Gerät kann mit folgenden Einbau-Kochmulden bzw. Glaskeramik-Einbau-Kochfeldern kombiniert werden:

- **Elektro-Kochmulde Typen:**
  ZME 2002
  Gesamtanschlußwert kW 6,0
  Betriebsspannung (50 Hz) 230 V
- **Glaskeramik-Kochmulde Typen:**
  ZK 64
  Gesamtanschlußwert kW 5,8
  Betriebsspannung (50 Hz) 230 V

Maximale Nennheizleistung

- Backofen + Glaskeramik-Kochmulde 7,875 kW

Anweisungen für den Installateur



Einbau und Installation sind streng unter Beachtung der bestehenden Vorschriften durchzuführen. Jegliche Eingriffe müssen bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden. Eingriffe dürfen nur von anerkannten Fachleuten durchgeführt werden.

Die Herstellerfirma lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsmaßnahmen nicht beachtet werden.

Elektroanschluss

Vor dem Anschluss bitte folgendes beachten:

- Die Sicherung und die Hausinstallation müssen auf die max. Belastung des Gerätes ausgelegt sein (siehe Typenschild).
- Die Hausinstallation muss mit einem vorschriftsmässigen und den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdanschluss ausgestattet sein.
- Die Steckdose oder der mehrpolige Ausschalter müssen auch nach erfolgter Installation des Gerätes einfach zu erreichen sein.

Das Gerät wird ohne Netzkabel ausgeliefert, da je nach vorhandener Versorgungsart, ein Anschlusskabel mit normgerechtem Stecker erforderlich ist, welcher auf die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt sein muss. Den Stecker in eine vorschriftsmässige Steckdose stecken.

Als Anschlußleitungen sind, unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnittes, folgende Typen geeignet:

H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.

Wird der Anschluss ohne Stecker vorgenommen, oder ist dieser nicht zugänglich muss zwischen Gerät und Netzleitung ein mehrpoliger Ausschalter (z.B. Sicherungen, LS-Schalter) mit Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm angebracht werden. Der Schalter darf den Schutzleiter an keinem Punkt unterbrechen. Der Gelb-grüne Schutzleiter sollte 2-3 cm länger als alle anderen Kabel sein.

Das Anschlusskabel muss jedenfalls so ausgelegt sein, dass es an keiner Stelle 50°C (über der Raumtemperatur) erreicht.

Nach erfolgtem Anschluss müssen die Heizelemente geprüft werden, indem sie ca. 3 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden.

Anschluß der Klemmleiste

Das Gerät ist mit einer leicht zugäanglichen 6-poligen Klemmleiste ausgestattet, deren Brücken bereits für den Betrieb bei 400 V mit Nulleiter vorgesehen sind (Abb. 1).

Im Falle von verschiedener Neztpannung müßen die Brücken der Klemmleiste entsprechend dem Schema Abb. 2 umgelegt werden. Der Schutzleiter kommt an die Klemme ⏚. Kabel nach dem Anschluß an die Klemmleiste mit Zugentlastung befestigen.

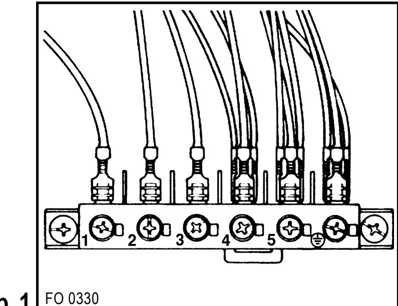


Abb. 1

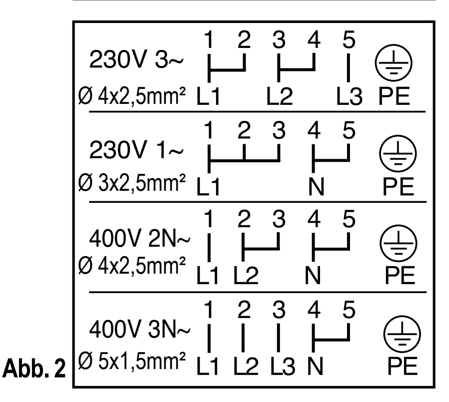


Abb. 2

Elektrische Verbindung mit der Kochmulde



Achtung - Montageanleitung für Kochmulde, Einbauherd oder Schaltkasten beachten!

Dieses Gerät kann mit den im Kapitel "Technischen Daten" angegebenen Kochmulde-Modellen angeschlossen werden. Die Steckdose für die Verbindung der Koch-mulde befindet sich auf dem Herd-Gehäuse. Aus der Einbaukochmulde sind die Verbin-dungskabel der Heizelemente und das Schutz-leiterkabel herausgeführt; diese Kabel sind mit Steckanschluß versehen. Stecker und Verbindungskabel in die ent-sprechende Steckdose des Herdes stecken. Die Möglichkeit einer falschen Verbindung ist somit ausgeschlossen.

Die Erzeugerfirma lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsmassnahmen nicht beachtet werden.

Einbau-Anweisungen

Damit ein störungsfreier Betrieb des Einbaugerätes gewährleistet werden kann, müssen die Küchenmöbel oder die Nische, in die das Gerät eingebaut wird, passende Abmessungen haben.

Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz spannungsführender und betriebsisolierter Teile gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.

Hierzu gehört auch die Befestigung eventueller Abschluss-Seiten am Anfang oder Ende einer Anbaulinie.

Der Berührungsschutz muss auf jeden Fall durch den Einbau sichergestellt sein.

Das Gerät kann mit seiner Rückseite oder einer Seitenwand an höhere Küchenmöbel, Geräte oder Wände angestellt werden. An die andere Seitenwand dürfen jedoch nur andere Geräte oder Möbel mit gleicher Höhe wie das Gerät angestellt werden.

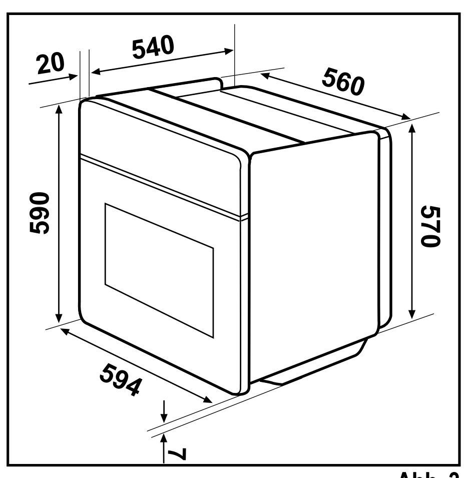


Abb. 3

Abmessungen des Backofens (Abb. 3)

Einbau-Anweisungen

Damit ein störungsfreier Betrieb des Einbaugerätes gewährleistet werden kann, müssen die Küchenmöbel oder die Nische, in die das Gerät eingebaut wird, passende Abmessungen haben (Abb.4).

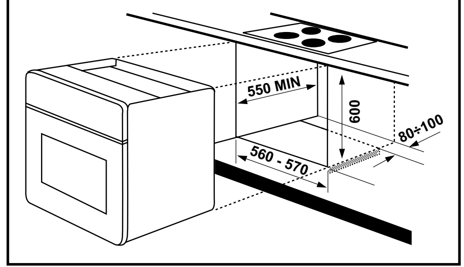


Abb. 4

Befestigung im Möbel

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Befestigen Sie den Ofen mithilfe der vier Abstandhalter im Möbel (Abb.5 - A). Diese passen genau in die Löcher in dem Rahmen. Ziehen Sie anschließend die vier mitgelieferten Holzschrauben (Abb. 5 - B) fest.

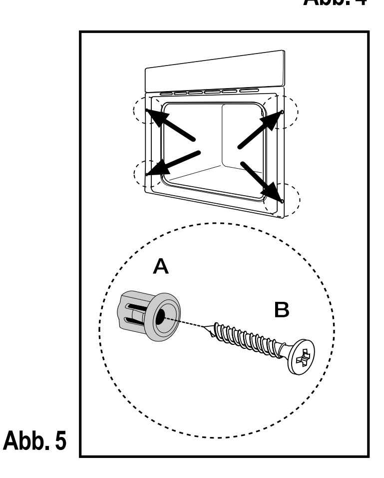


Abb. 5

Garantie/Kundendienst

Deutschland

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, Electrolux Vertriebs GmbH, gegenüber dem Verbraucher Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, daß dieses neu hergestellte Gerät zum Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, daß das Gerät bereits zum Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 * die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von welcher Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

Electrolux Vertriebs GmbH

Muggenhofer Straße 135

D-90429 Nürnberg

* EUR 0,09 / Minute (Deutsche Telekom Stand Jan. 2002)

Österreich

Sehr geehrter Kunde!

Wir, die Electrolux Hausgeräte GmbH, beglück-wünschen Sie zum Erwerb eines Gerätes aus dem Electrolux Konzern. Für dieses Gerät räumen wir Ihnen, als Verbraucher im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes gemäß den nachstehen-den Bedingungen, eine besondere Garantie ein, die Ihnen zusätzliche Rechte gewährt.

1. Die Garantie beginnt mit dem Tag an dem das Gerät gekauft wurde und erstreckt sich über einen Zeitraum von 24 Monaten. Wir empfeh-len daher, den Kaufbeleg unbedingt aufzubewahren.
2. Die Garantie umfasst Mängel am Gerät, die nachweislich auf einen Material- und / oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns innerhalb von 14 Tagen nach dem Auftreten angezeigt werden. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel, die durch nicht vorschriftsgemäße Handhabung des Gerätes, durch Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen und durch Reparaturen oder Eingriffe, die von Personen vorgenommen wurden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, verursacht wurden. Werden unsere Geräte mit Ersatzteilen oder Zubehörteilen versehen, die keine Originalteile sind und wurde dadurch ein Defekt verursacht, ist dieser ebenfalls nicht durch die Garantie gedeckt.Von der Garantiezusage ausgenommen sind Verschleißteile (z.B.: Keilriemen, Kohlebürsten, Leuchtmittel, usw.).
3. Die Garantiezusage umfasst die Behebung oben dargestellter Mängel am Gerät innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels durch Verbesserung. Die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbe-sondere Transport-, Weg-, Arbeits-, und Materialkosten werden von uns getragen. Über die Verbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie nicht eingeräumt. Verbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unseren Kundendienstwerkstätten, durchgeführt. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- bzw. Lieferdatum vorzulegen.
4. Garantieleistungen bewirken weder eine Ver-längerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantie-frist für ausgewechselte Teile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
5. Weitergehende oder andere Ansprüche, ins-besondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.
6. Durch diese Garantie wird der Gewährleis-tungsanspruch des Kunden gegen den Händ-ler, bei dem er das Gerät gekauft hat, weder eingeschränkt noch aufgehoben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem neuen Gerät und erlauben uns, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass Ihnen auch nach Ablauf der Garantie unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner gerne mit Rat und Tat zur Verfügung stehen.

Electrolux Hausgeräte GmbH

ELECTROLUX HAUSGERÄTE GMBH
ADRESSE : HERZIGGASSE 9 A-1230 WIEN
VERTRIEB TELEFON : (01) 866 40-200
VERTRIEB TELEFAX : (01) 866 40-250
KUNDENDIENST TELEFON : (01) 866 40-330
KUNDENDIENST TELEFAX : (01) 866 40-300

WIEN FN 98903 x - DVR: 0595411
ARA LIZENZ NR. 2702 - UID: ATU 14758207

Unsere Kundendienststellen und Servicepartner Electrolux stellt Ihnen hiermit jene Partner vor, die dafür garantieren, dass wir Ihnen Top-Qualität mit unseren Kundendienstein richtungen jetzt und in Zukunft bieten.

Zentrale: Kundendienst Wien, Niederösterreich, nördliches Burgenland
Electrolux Hausgeräte GmbH
1230 Wien, Herziggasse 9
Tel. Reparaturannahme: 01/86640-330
Tel. Ersatzteile: 01/86640-315
Technische Hotline (0,88h/Min.): 0900-340090
Fax: 01/86640-300
Internet: **kundendienst@electrolux.co.at**

Kundendienststelle Oberösterreich
Hausgeräte Kundendienst GmbH
4030 Linz, Winetzhammerstraße 8
Tel.: 0732/383031Fax: 0732/383031-23
Internet: **hg.kundendienst.linz@aon.at**

Kundendienststelle Steiermark, südliches Burgenland
A. Hell - Hausgeräteservice
8020 Graz, Asperngasse 2
Tel.: 0316/572615
Fax: 0316/572615-30
Internet: **office@a-hell.at**

Kundendienststelle Salzburg
Hausgeräte Kundendienst
Wörndl Elektro Ges.m.b.H & CO KEG
5020 Salzburg, Gnigler Straße 18
Tel.: 0662/872714
Fax: 0662/872714-4
Internet: **woerndl-kundendienst@aon.at**

Kundendienststelle Kärnten, Osttirol
Elektroservice H. Schneider
9020 Klagenfurt, Rosentalerstraße 189
Tel.: 0463/29993
Fax: 0463/29993-4
Internet: **elektroservice.schneider@aon.at**

Kundendienststelle Tirol
BEP! Hausgeräte-Kundendienst GesmbH
6020 Innsbruck, Amraser Straße 118
Tel.: 0512/392153
Fax: 0512/392153-29
Internet: **bep.innsbruck@aon.at**

Kundendienststelle Vorarlberg
Walter Stecher Elektroinstallationen
6912 Hörbranz, Lochauerstraße 2
Tel.: 05573/83651
Fax: 05573/83651-14
Internet: **stewa.strom@utanet.at**

Europäische Garantie

Für dieses Gerät besteht in den am Ende dieser Benutzerinformation aufgeführten Ländern eine Garantie von Electrolux für den Zeitraum, der in der Gerätegarantie oder andernfalls gesetzlich festgelegt ist. Wenn Sie aus einem dieser Länder in ein anderes der aufgeführten Länder ziehen, wird die Gerätegarantie unter folgenden Voraussetzungen mit übertragen:

- Die Gerätegarantie beginnt an dem Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben. Dies wird durch ein gültiges Kaufdokument bescheinigt, das von dem Verkäufer des Gerätes ausgestellt wurde.
- Die Gerätegarantie gilt für denselben Zeitraum und in demselben Ausmaß für Arbeitszeit und Teile, wie sie für dieses spezielle Modell oder diese spezielle Gerätereihe in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.
- Die Gerätegarantie ist personengebunden, d. h. sie gilt für den Erstkäufer des Geräts und kann nicht auf einen anderen Benutzer übertragen werden.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit der von Electrolux herausgegebenen Anleitung installiert und verwendet und wird nur im Privathaushalt eingesetzt, d. h. nicht für gewerbliche Zwecke genutzt.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit allen relevanten Bestimmungen installiert, die in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.

Die Bestimmungen dieser europäischen Garantie haben keinerlei Auswirkungen auf die Rechte, die Ihnen gesetzlich zustehen.

Thank you for selecting our appliance

We wish you lots of enjoyment with your new appliance and we hope that you will consider our brand again when purchasing household appliances.

Please read this user manual carefully and keep it throughout the product life cycle as a reference document. The user manual should be passed on to any future owner of the appliance.

Contents

Guide to using the user instructions


Safety instructions


Step by step instructions


Hints and Tips


This appliance conforms with the following **ECC Directives**:
- 2006/95 (Low Voltage Directive);
- 89/336 (EMC Directive);
- 93/68 (General Directive); and subsequent modifications.

English

Warnings and Important Safety Information

Always keep these user instructions with the appliance. Should the appliance be passed on to third persons or sold, or if you leave this appliance behind when you move house, it is very important that the new user has access to these user instructions and the accompanying information.

These warnings are provided for the safety of the users and those living with them. So read them carefully before connecting and/or using the appliance.

Installation

- The installation must be performed by a qualified person in accordance with the rules and regulations in force. The individual operations for installing the appliance are described under the instructions for the installer.
- Have the appliance installed and connected by a qualified person with specialist knowledge, who will carry it out in accordance with the directives.
- If any modifications to the power supply are required because of the installation, these should also be carried out by a qualified electrician.
- This appliance is meant to operate with a single-phase or a three-phase connection to 230V electrical supply, or to a doublephase with neutral wire or three phase with neutral wire 400V electrical supply. A polyphasic 400V connection without neutral wire will cause the destruction of the oven and the combined hob.

Operation

- This oven is designed for cooking foodstuffs; never use it for other purposes.
- **When opening the oven door during or at the end of cooking be careful of the stream of hot air, which comes out of the oven.**
- Be very careful when using the cooker. The extreme heat of the heating elements makes the shelves and other parts very hot.
- If you should for whatever reason use aluminium foil to cook food in the oven, never allow it to come into direct contact with the floor of the oven.
- When cleaning the oven, proceed with care: never spray anything onto the grease filter (if fitted), the heating elements and the thermostat sensor.
- If is dangerous to make modifications of any kind to this appliance or to its specifications.
- During the baking, roasting and grilling process, the oven window and the other parts of the appliance get hot, so children should be kept away from the appliance. Take care, if connecting electrical appliances to sockets near the oven, that cables do not come into contact with hot rings or get caught in the oven door.
- Always use oven gloves to take hot ovenproof dishes or pots out of the oven.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating.
- Before cleaning the oven, either turn the power off or pull the mains plug out.
- Make sure that the oven is in the “OFF” position, when the oven is no longer being used.
- The appliance must not be cleaned with a superheated steam cleaner or a steam jet cleaner.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers. These can scratch the glass in the oven door, which may result in the shattering of the glass.

Child Safety

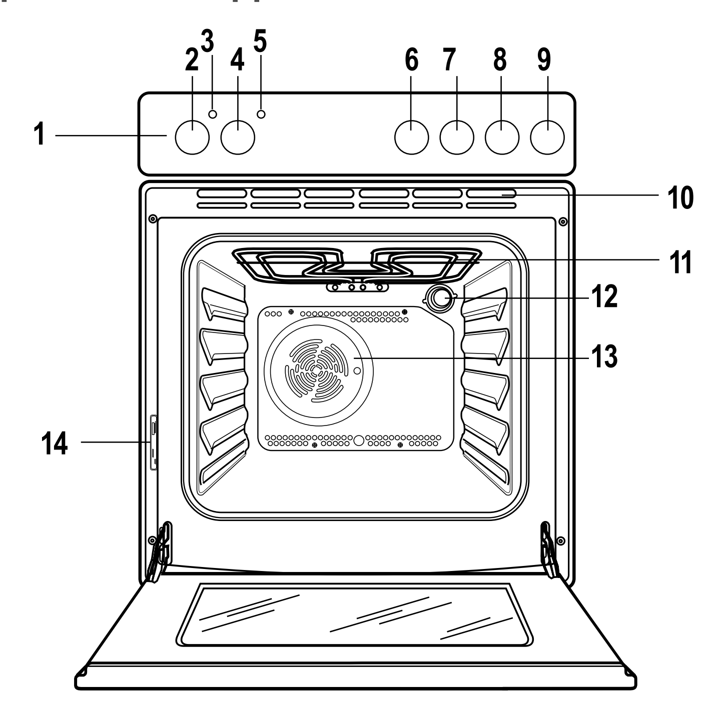
- This appliance is intended for use by adults. It is dangerous to allow children to use it or play with it.
- Children should be kept away while the oven is working. Also, after you have switched the oven off, it remains hot for a long time.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

Customer Service

- Have checks and/or repairs carried out by the manufacturer's service department or by a service department authorised by the manufacturer and use only original spare parts.
- Do not attempt to repair the appliance yourself in the event of malfunctions or damage. Repairs carried out by untrained persons may cause damage or injury.

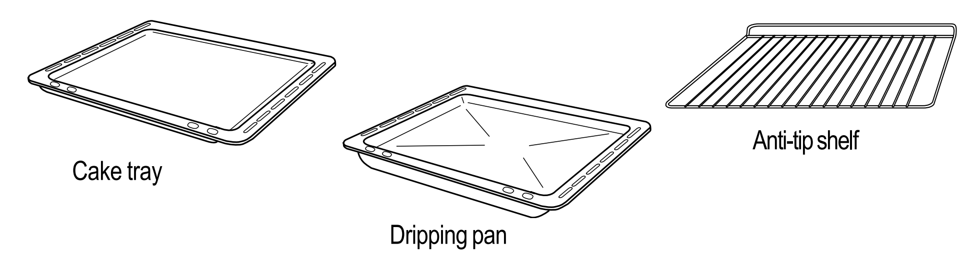
The symbol on the product or its packaging indicates that this product is not to be treated as normal household waste. Instead it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal of this product will help to protect the environment and human health. Environment and health are endangered by incorrect disposal. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local town hall, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Description of the appliance



1. Control Panel
2. Thermostat Control Knob
3. Thermostat Control Indicator
4. Oven Function Control Knob
5. Mains On Indicator
6. Front-LeftCooking Zone Control Knob
7. Rear-Left Cooking Zone Control Knob
8. Rear-Right Cooking Zone Control Knob
9 Front-Right Cooking Zone Control Knob
10 Air Vents for Cooling Fan
11. Grill
12. Oven light
13. Oven Fan
14. Rating plate

Oven accessories



Cake tray

Dripping pan

Anti-tip shelf

Controls

Oven Function Control Knob

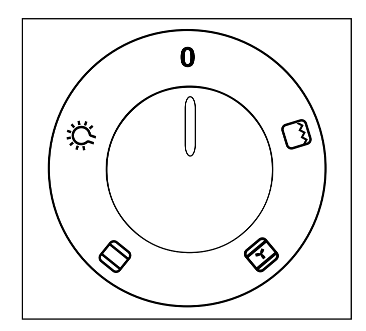
0 The oven is off

Oven light - The oven light will be on without any cooking function.

Conventional cooking - The heat comes from both the top and bottom element, ensuring even heating inside the oven.

Fan cooking - This allows you to roast or roast and bake simoultaneously using any shelf, without flavour transference.

Grill - The grill element will be on



Mains on Indicator

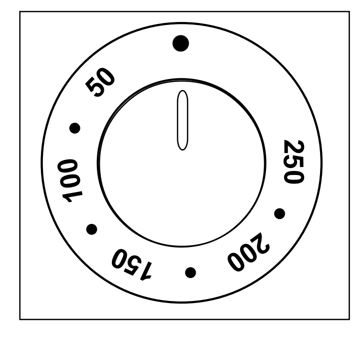
The mains on light will come on when the oven function control knob is set.

Thermostat Control Knob

Turn the thermostat control knob anti-clockwise to select temperatures between 50°C and 250°C.

Thermostat Control Indicator

The thermostat control indicator will come on when the thermostat control knob is turned. The indicator will remain on until the correct temperature is reached. It will then cycle on and off to show the temperature is being maintained.



Safety Thermostat

To prevent dangerous overheating (through incorrect use of the appliance or defective components), the oven is fitted with a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

Should the safety thermostat trigger due to incorrect use of the appliance, it is enough to remedy the error after the oven has cooled down; if on the other hand, the thermostat triggers because of a defective component, please contact Customer Service.

The cooling fan

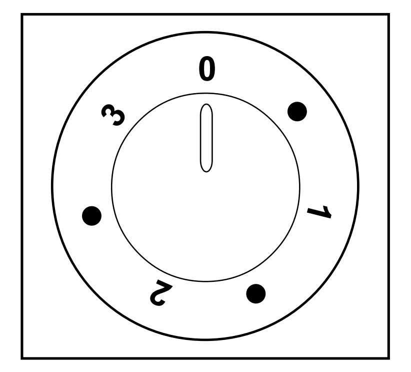
The oven is provided with a cooling fan, meant to keep the front panel, the knobs and the oven door handle cool.The fan switches on automatically when the oven is activated. Warm air is blown out through the aperture near the oven door handle. The fan switches off when, after cooking, the oven function control knob is set to OFF position **0**

Hotplate control knobs

The Control Knobs for the hotplates can be found on the oven control panel. The energy regulator of the hotplates can be set by means of a 7-position control knob:

0 = Off
1 = Minimum
3 = Maximum

The intermediate positions give an increasing heating power.





Carefully supervise cookings with oil or fats, since these types of food can result in a fire, when over-heated.

Before using the oven for the first time



Remove **all packaging,** both inside and outside the oven, before using the oven.

Before using for the first time, the oven should be heated up without food.

During this time, an unpleasant odour may be emitted. This is absolutely normal. It is caused by manufacturing residues.

Ensure the room is well ventilated.

1. Switch the oven function control knob to fan cooking .
2. Set the thermostat control knob to 250.
3. Open a window for ventilation.
4. Allow the oven to run empty for approximately 45 minutes.

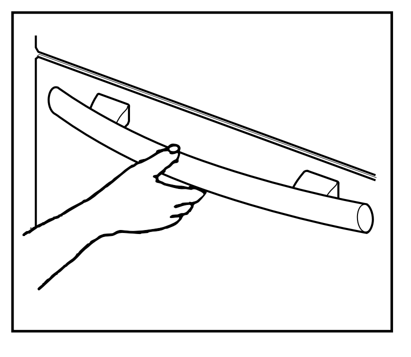
This procedure should be repeated with the grill function for approximately 5-10 minutes.



Then let the oven cool down. Then dampen a soft cloth with warm water and a little mild washing-up liquid and use this to clean the oven cavity.



Before using for the first time, carefully wash the oven accessories as well.





To open the oven door, always hold the handle in the centre.

Using the oven

The oven is supplied with an exclusive system which produces a natural circulation of air and the constant recycling of steam.

This system makes it possible to cook in a steamy environment and keep the dishes soft inside and crusty outside. Moreover, the cooking time and energy consumption are reduced to a minimum. During cooking steam may be produced which can be released when opening the oven door. This is absolutely normal.



However, always stand back from the oven when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.



Attention! - Do not place objects on the oven base and do not cover any part of the oven with aluminium foil while cooking, as this could cause a heat build-up which would affect the baking results and damage the oven enamel. Always place pans, heat-resisting pans and aluminium trays on the shelf which has been inserted in the shelf runners.When food is heated, steam is created, like in a kettle. When the steam comes into contact with the glass in the oven door, it condenses and creates water droplets.

To reduce condensation, always preheat the empty oven for 10 minutes.

We recommend you wipe the water droplets away after every cooking process.

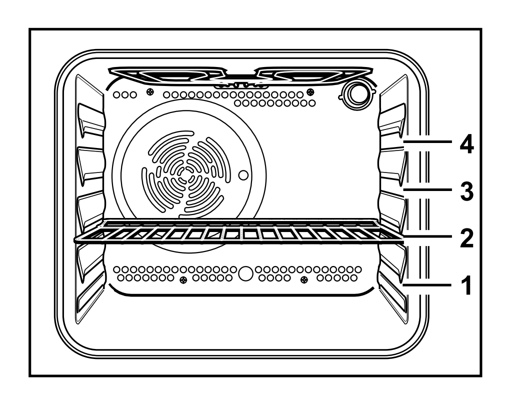


Always cook with the oven door closed. Stand clear when opening the drop down oven door. **Do not** allow it to fall open - support the door using the door handle, until it is fully open.

The oven has four shelf levels, and is supplied with two shelves. The shelf positions are counted from the bottom of the oven as shown in the diagram.

It is important that these shelves are correctly positioned as shown in the diagram.

Do not place cookware directly on the oven base.



Conventional Cooking

- The middle shelf position allows for the best heat distribution. To increase base browning simply lower the shelf position. To increase top browning, raise the shelf position.
- The material and finish of the baking trays and dishes used will affect base browning. Enamelware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning, while oven glassware, shiny aluminium or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- Always place dishes centrally on the shelf to ensure even browning.
- Stand dishes on suitably sized baking trays to prevent spillage onto the base of the oven and make cleaning easier.
- **Do not** place dishes, tins or baking trays directly on the oven base as it becomes very hot and damage will occur.When using this setting, heat comes from both the top and bottom elements. This allows you to cook on a single level and is particularly suitable for dishes which require extra base browning such as quiches and flans.

Gratins, lasagnes and hotpots which require extra top browning also cook well in the conventional oven.

How to use the conventional oven

1. Turn the oven function control knob to the required cooking function .
2. Turn the thermostat control knob to the required temperature.

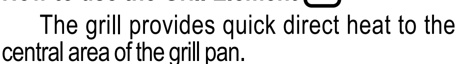
Fan cooking

- The food is cooked by means of preheated air force blown evenly round the inside of the oven by a fan set on the rear wall of the oven itself.
- Heat thus reaches all parts of the oven evenly and fast and this means that you can simultaneously cook different types of foods positioned on the various oven shelves . Fan cooking ensures rapid elimination of moisture and the dryer oven environment stops the different aromas and flavours from being transmitted from one food to another.
- The possibility of cooking on several shelf heights means that you can cook several different dishes at the same time and up to three tins of biscuits and mini pizzas to be eaten immediately or subsequently deep frozen.
- Naturally the oven can also be used for cooking on just one shelf. In this case you should use the lowest set of runners so that you can keep an eye on progress more easily.
- In addition, the oven is particularly recommended for sterilizing preserves, cooking home-made fruit in syrup, and for drying mushrooms or fruit.

Grilling

- Most foods should be placed on the grid in the grill pan to allow maximum circulation of air and to lift the food out of the fats and juices. Food such as fish, liver and kidneys may be placed directly on the grill pan, if preferred.
- Food should be thoroughly dried before grilling to minimise splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- Accompaniments such as tomatoes and mushrooms may be placed underneath the grid when grilling meats
- When toasting bread, we suggest that the top runner position is used.
- The food should be turned over during cooking, as required.

How to use the Grill Element


The grill provides quick direct heat to the central area of the grill pan.

1. Turn the oven control function knob on .
2. Turn the thermostat control knob on the required temperature.
3. Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food and follow the instructions for grilling.

The grill element is controlled by the thermostat. During cooking, the grill cycles on and off to prevent overheating..

Hints and Tips

On baking:

Cakes and pastries usually require a medium temperature (150°C-200°C) and therefore it is necessary to preheat the oven for about 10 minutes.

Do not open the oven door before 3/4 of the baking time has elapsed.

Shortcrust pastry is baked in a springform tin or on a tray for up to 2/3 of the baking time and then garnished before being fully baked. This further baking time depends on the type and amount of topping or filling. Sponge mixtures must separate with difficulty from the spoon. The baking time would be unnecessarily extended by too much liquid.

If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, a shelf level must be left free between the trays.

If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, the trays must be swapped and turned around after about 2/3 of the baking time.

On Roasting:

Do not roast joints smaller than 1 kg. Smaller pieces could dry out when roasting. Dark meat, which is to be well done on the outside but remain medium or rare inside, must be roasted at a higher temperature (200°C-250°C).

White meat, poultry and fish, on the other hand, require a lower temperature (150°C-175°C). The ingredients for a sauce or gravy should only be added to the roasting pan right at the beginning if the cooking time is short. Otherwise add them in the last half hour.

You can use a spoon to test whether the meat is cooked: if it cannot be depressed, it is cooked through. Roast beef and fillet, which is to remain pink inside, must be roasted at a higher temperature in a shorter time.

If cooking meat directly on the oven shelf, insert the roasting pan in the shelf level below to catch the juices.

Leave the joint to stand for at least 15 minutes, so that the meat juices do not run out.

To reduce the build up of smoke in the oven, it is recommended to pour a little water in the roasting pan. To prevent condensation forming, add water several times. The plates can be kept warm in the oven at minimum temperature until serving.



Caution!

Do not line the oven with aluminium foil and do not place a roasting pan or baking tray on the floor, as otherwise the oven enamel will be damaged by the heat build-up.

Cooking times

Cooking times can vary according to the different composition, ingredients and amounts of liquid in the individual dishes.

Note the settings of your first cooking or roasting experiments to gain experience for later preparation of the same dishes.

Based upon your own experiences you will be able to alter the values given in the tables.

Baking and Roasting Table

Conventional Cooking -

Timings do not include pre-heating.
The empty oven should always be pre-heated for 10 minutes.

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking times in minutes	NOTES
	level (4 3 2 1)	temp °C	level (4 3 2 1)	temp °C		
CAKES						
Whisked recipies	2	170	2 (1and3)*	160	45-60	In cake mould
Shortbread dough	2	170	2 (1and3)*	160	20-30	In cake mould
Butter-milk cheese cake	1	175	2	165	60-80	In cake mould
Apple cake (Apple pie)	1	170	2lef+righ.	160	90-120	In cake mould
Strudel	2	180	2	160	60-80	In baking tray
Jam- tart	2	190	2(1and3)*	180	40-45	In cake mould
Fruit cake	2	170	2	150	60-70	In cake mould
Sponge cake	1	170	2(1and3)*	165	30-40	In cake mould
Christmas cake	1	150	2	150	120-150	In cake mould
Plum cake	1	175	2	160	50-60	In bread tin
Small cake	3	170	2	160	20-35	In baking tray
Biscuits	2	160	2(1and3)*	150	20-30	In baking tray
Meringues	2	135	2(1and3)*	150	60-90	In baking tray
Buns	2	200	2	190	12~20	In baking tray
Pastry: Choux	2or 3	210	2(1and3)*	170	25-35	In braking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45-70	In cake mould
BREAD AND PIZZA						
White bread	1	195	2	185	60-70	
Rye bread	1	190	1	180	30-45	In bread tin
Bread rolls	2	200	2(1and3)*	175	25-40	In baking tray
Pizza	2	200	2	200	20-30	In baking tray
FLANS						
Pasta flan	2	200	2(1and3)*	175	40-50	In mould
Vegetable flan	2	200	2(1and3)*	175	45-60	In mould
Quiches	1	210	1	190	30-40	In mould
Lasagne	2	200	2	200	25-35	In mould
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	In mould
MEAT						
Beef	2	190	2	175	50-70	On grid
Pork	2	180	2	175	100-130	On grid
Veal	2	190	2	175	90-120	On grid
English roast beef						
rare	2	210	2	200	50-60	On grid
medium	2	210	2	200	60-70	On grid
well done	2	210	2	200	70-80	On grid
Shoulder of pork	2	180	2	170	120-150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100-120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110-130	Leg
Chicken	2	190	2	200	70-85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210-240	Whole
Duck	2	175	2	220	120-150	Whole
Goose	2	175	1	160	150-200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60-80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150-200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90-120	Whole
Meat loaf	2	180	2	170	tot.150	in bread pan
FISH						
Trout/Sea bream	2	190	2(1and3)*	175	40-55	3-4 fishes
Tuna fish/Salmon	2	190	2(1and3)*	175	35-60	4-6 fillets

(*) If you cook more than one dish at the same time, we recommend you place them on the levels quoted between brackets.

Grilling

Timings do not include pre-heating.
The empty oven should always be pre-heated for 10 minutes.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g.	Shelf position (4/3/2/1)	temp.°C	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12~15	12~14
Beef-steaks	4	600	3	250	10~12	6~8
Sausages	8	/	3	250	12~15	10~12
Pork chops	4	600	3	250	12~16	12~14
Chicken (cut in two)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	250	10~15	10~12
Chicken (breast)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Preheat 5'00"						
Fish (fillets)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandwiches	4~6	/	3	250	5~7	/
Toast	4~6	/	3	250	2~4	2~3

The temperatures quoted are guidelines. The temperatures may have to be adapted to personal requirements.

Cleaning and Maintenance



Before cleaning switch the oven off and let it cool down.

The appliance must not be cleaned with a superheated steam cleaner or a steam jet cleaner.

Important: Before carrying out any cleaning operation, the appliance must be disconnected from the power supply.

To ensure a long life for your appliance, it is necessary to perform the following cleaning operations regularly:

- Only perform when the oven has cooled down.
- Clean the enamelled parts with soapy water.
- Do not use abrasive cleaners.
- Dry the stainless steel parts and glass with a soft cloth.
- If there are stubborn stains, use commercially available for stainless steel or warm vinegar.

The oven's enamel is extremely durable and highly impermeable. The action of hot fruit acids (from lemons, plums or similar) can however leave permanent, dull, rough marks on the surface of the enamel. However such marks in the brightly polished surface of the enamel does not affect the operation of the oven. Clean the oven thoroughly after every use. This is the easiest way to clean dirt off. It prevents dirt being burnt on.

Cleaning materials

Before using any cleaning materials on your oven, check that they are suitable and that their use is recommended by the manufacturer.

Cleaners that contain bleach should NOT be used as they may dull the surface finishes. Harsh abrasives should also be avoided.

External cleaning

Regularly wipe over the control panel, oven door and door seal using a soft cloth well wrung out in warm water to which a little liquid detergent has been added.

To prevent damaging or weakening the door glass panels avoid the use of the following:

- Household detergent and bleaches
- Impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans
- Brillo/Ajax pads or steel wool pads
- Chemical oven pads or aerosols
- Rust removers
- Bath/Sink stain removers

Clean the outer and inner door glass using warm soapy water. Should the inner door glass become heavily soiled it is recommended that a cleaning product such as Hob Brite is used. Do not use paint scrapers to remove soilage.



DO NOT clean the oven door while the glass panels are warm. If this precaution is not observed the glass panel may shatter.



If the door glass panel becomes chipped or has deep scratches, the glass will be weakened and must be replaced to prevent the possibility of the panel shattering. Contact your local Service Force Centre who will be pleased to advise further.

Oven Cavity

The enamelled base of the oven cavity is best cleaned whilst the oven is still warm.

Wipe the oven over with a soft cloth soaked in warm soapy water after each use. From time to time it will be necessary to do a more thorough cleaning, using a proprietary oven cleaner.

Cleaning the Oven Door

Before cleaning the oven door, we recommend you to remove it from the oven.

Proceed as follows:

1. open the oven door completely;
2. find the hinges linking the door to the oven (Fig. 1);
3. unlock and turn the small levers located on the two hinges (Fig. 2);
4. handle the door by its left- and right-hand sides, then slowly turn it towards the oven until it is half-closed (Fig. 3);
5. gently pull the oven door off its site (Fig. 3);
6. place it on a steady plan;

Clean the oven door glass with warm soapy water and a softh cloth only. Never use harsh abrasives. Once the cleaning is carried out, refit the oven door, following the procedure in reverse.

Stainless steel or aluminium appliances:

We recommend that the oven door is only cleaned using a wet sponge and dried after cleaning with a soft cloth.

Never use steel wool, acids or abrasive products as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel following the same precautions.



DO NOT clean the oven door while the glass panels are warm. If this precaution is not observed the glass panel may shatter.

If the door glass panel becomes chipped or has deep scratches, the glass will be weakened and must be replaced to prevent the possibility of the panel shattering. Contact your local Service Centre who will be pleased to advise further.

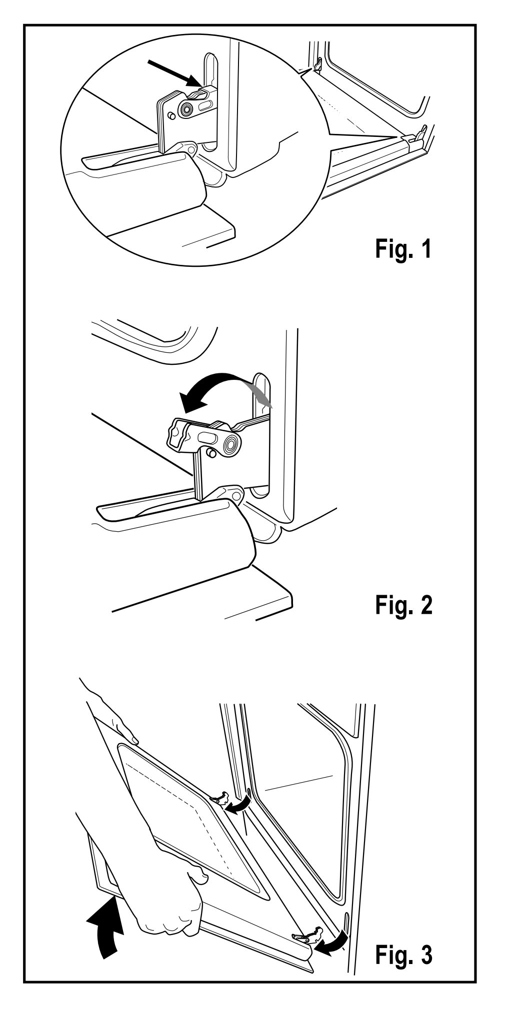


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Replacing The Oven Light

Disconnect the appliance

If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications:

- Electric power: 25 W,
- Electric rate: 230 V (50 Hz),
- Resistant to temperatures of 300°C,
- Connection type: E14.

These bulbs are available from your local Service Force Centre.

To replace the faulty bulb:

1. Ensure the oven is isolated from the electrical supply.
2. Push in and turn the glass cover anticlockwise (Fig. 4).
3. Remove the faulty bulb and replace with the new one.
4. Refit the glass cover and restore the electrical supply.

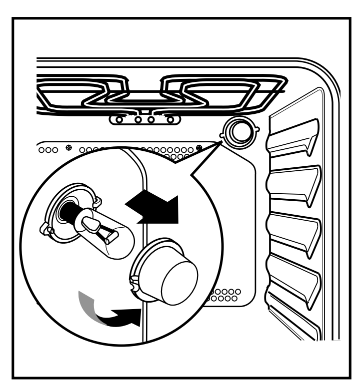


Fig. 4

Something Not Working

If the appliance is not working correctly, please check the following before contacting the Electrolux Service Centre:

PROBLEM	SOLUTION
■ The oven is not switching on.	◆ Check that both a cookingfunction and temperature have been selected or ◆ Check whether the appliance is correctly connected and the socket switch or the mains supply to the oven is ON.
■ The oven temperature light does not come on.	◆ Select a temperature with the thermostat control knob or ◆ Select a function with the oven function control knob.
■ The oven light does not come on.	◆ Select a function with the oven function control knob. or ◆ Check the light bulb, and replace it if necessary (see "Cleaning the Oven")
■ It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	◆ The temperature may need adjusting or ◆ Following the advice contained in these instructions, especially the section “Practical Tips“.
■ Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity.	◆ When the cooking process is completed, do not leave the dishes standing in the oven for longer than 15-20 minutes.
■ The oven fan is noisy.	◆ Check that shelves and bakeware are not vibrating in contact with the oven back panel.

Technical Data

Heating element ratings

Bottom heating element	1000 W
Top Heating element	800 W
Full oven (Top+Bottom)	1800 W
Fan cooking	1850 W
Grill	1650 W
Oven light	25 W
Hot air fan motor	25 W
Cooling fan motor	25 W
Total rating	1875 W
Operating voltage (50 Hz)	230 V~/400V 3N~

Dimensions of the recess

Height	mm 600
Width	mm 560
Depth	mm 550

Oven

Height	mm 335
Width	mm 405
Depth	mm 410
Oven capacity	56 l

This appliance can be connected to the below listed cast iron hotplate hobs or ceramic hobs:

Type: ZME 2002

Maximum power absorbed:	6,0 kW
Power supply voltage	(50 Hz) 230 V

Type: ZK 64

Maximum power absorbed	5,8 kW
Power supply voltage	(50 Hz) 230 V

Maximum Total Power Rate

Oven + hob	7,875 kW

Instructions for the Installer



The instructions given below are designed specifically for a qualified installer and should aid him or her to perform all installation, adjustment, and maintenance operations with absolute precision and in compliance with all current legislation and regulations. We strongly recommend that all operations for the installation of your cooker be carryed out by Qualified Personnel in accordance with existing rules and regulations.

Electrical connection

Prior to making the electrical connection, make sure that:

— the protection fuse and the domestic wiring system are suitable to carry the total electric load of the oven (see rating plate);

— your domestic wiring system has an efficient earth connection in compliance with rules and laws in force;

— the wall socket or the omnipole switch used for the electrical connection can easily be reached after the oven is built in.

This appliance is delivered without an electric supply cable, therefore, you will have to fit to it a supply cable with standard plug, suitable for the total electric load shown on the rating plate. The plug is to be inserted into a suitable wall socket. If you require a direct connection to the electric network (mains), it will be necessary to fit between the appliance and the mains an omnipole switch, with a minimum gap between contacts of 3 mm, suitable for the required load and in compliance with rules in force. The green & yellow ground wire must not be interrupted by the switch, and should be 2-3 cm longer than the phase and neutral wires. The supply cable must in all cases be laid out in such a way as to ensure that it does not reach at any given point a temperature 50°C higher than the ambient temperature.

Suitable power supply cables are the following types, considering the respective necessary section of cable: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Connecting the terminal board

The appliance incorporates an easily accessible 6-pole terminal board whose jumpers (bridges) are already pre-set for operation on 400 V tri-phase with neutral wire (Fig. 5). In case a different mains voltage is present, the jumpers on the terminal board must be rearranged as shown in the diagram (Fig. 6). The ground cable must be connected to terminal ⏚. After connecting the supply cable to the terminal board, secure it with a junction clamp.

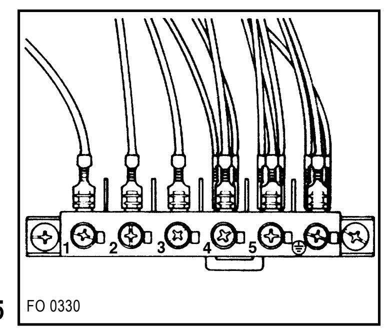


Fig. 5

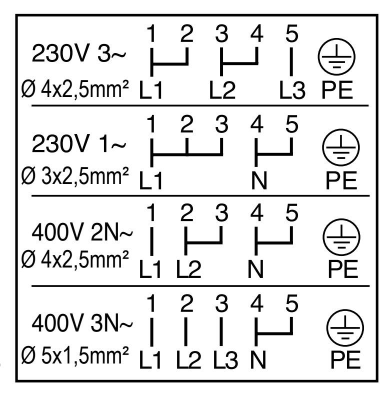


Fig. 6

Electrical connection with the hob

This oven can be connected to hobs indicated in the paragraph "Technical data". The socket for connecting the hob is located at the top of the oven cabinet. The hobs come complete with connecting leads for the hot plates/heat areas and ground cable; these leads feature plug-in connectors. Connection of the hob to the oven is carried out by plugging-in these connectors to the corresponding oven socket.
The plug-to-socket connection design is such as to prevent possible wrong plugging-ins.

The Manufacturer disclaims any liability in case these accident-preventing rules are not observed.

Building-in

To ensure correct operation of the built-in assembly, the kitchen cabinet and the recess for the built-in appliance must have suitable dimensions. When the appliance is fitted-in, there must be no open spaces left and it must be closed on all sides by the kitchen furniture to prevent the possibility of inadvertently touching "live" (current carrying) parts of the oven. All parts ensuring such a protection, including any covering panel (for instance, if the appliance is installed at the end or at the beginning of a kitchen counter) must be fastened in such a way as to prevent removal of the same without the aid of some tool. This appliance can be placed with its back and with one side close to appliances or walls of higher height. The other side, instead, must be placed close to furniture or appliances, having the same height.

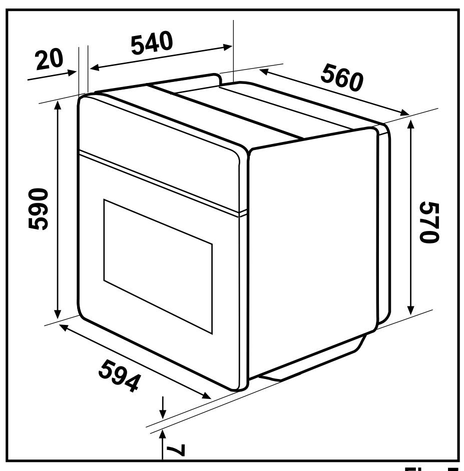


Fig. 7

Overall oven dimensions (Fig. 7)

Building-in under a kitchen counter

The recess must have the dimensions shown in Fig. 8. Before carrying out the building-in of the oven, connect it to the hob (see corresponding chapter); then recess completely the oven under the counter; open the oven door and secure the oven to the kitchen cabinet .

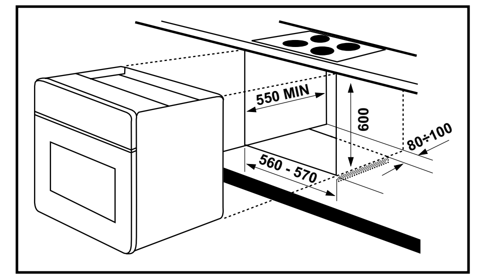


Fig. 8

Securing the oven to the cabinet (Fig. 9).

- Fit the appliance into the cabinet recess.
- Open the oven door and secure the oven to the kitchen cabinet by placing the four distance holders (**A**) in the holes provided in the oven frame and then inserting the four wood screws (**B**)

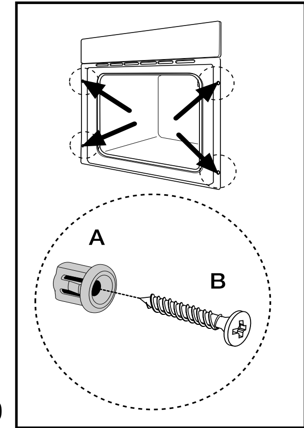
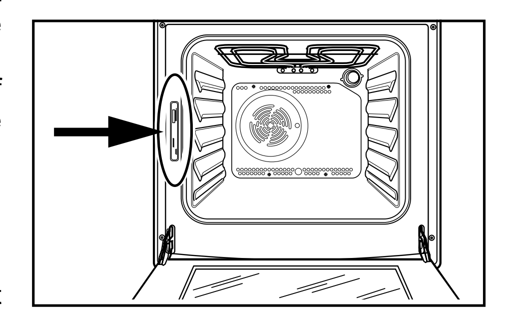


Fig. 9

Service and spare parts

If after the checks listed in the chapter "What happens if something goes wrong", the appliance still does not work correctly, contact your local Service Centre, specifying the type of malfunctioning, the appliance model (Mod.), the product number (Prod. No.) and the serial number (Ser. No.) marked on the identification plate. This plate is placed on the front external edge of the oven cavity.



Original spare parts, certified by the product manufacturer and carrying this symbol, are only available at our Service Centre and authorized spare parts shops.

Electrolux Distriparts

European guarantee

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.
- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.
- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.
- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

www.electrolux.com		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	ZANUSSI
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	ZOU132
3 ●	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka	A
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energiankulutus Kuumennustapa:	
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	0,78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμοσ	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Anga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Nettovolumen (liter)	Nettovolumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	56
●● ●●● ●●●●	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskikokoinen - Suuri	
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	Kochzeit bei Standardbeladung:	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidingstijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Paistoaika vakiokuormalla:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 Min.
11	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	41 Min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφραζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour patisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	1.130 cm²
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffektniveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Θόρυβος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullernivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	

● Más eficiente / Lavt forbrug / Niedriger Verbrauch / Πιο αποδοτικό / More efficient / Économe — Bassi consumi / Efficiënt / Mais eficiente / Låg förbrukning / Vähän kuluttava

A B C D E F G

Menos eficiente / Højt forbrug / Hoher Verbrauch / Λιότερο αποδοτικό / Less efficient / Peu économe — Alti consumi / Inefficiënt / Menos eficiente / Hög förbrukning / Paljon kuluttava

●● 12 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 35 l

●●● 35 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 65 l

●●●● 65 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus

2002/40/EC

-	HR	SI	PL	HU	CZ	SK	RO	
1	Proizvođač	Proizvajalec	Producent	Gyártó	Výrobce	Výrobca	Producător	ZANUSSI
2	Model	Model	Model	Modell	Model	Model	Model	ZOU132
3 ●	Klasa energetske djelotvornosti	Razred energijske učinkovitosti	Klasa energooszczędności	Energiahatékonysági osztály	Třída energetické účinnosti	Trieda energetickej hospodárnosti	Clasa de eficienţă energetică	A
4	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagyományos	- Konvenční	- Konvenčné	- Convenţional	
5	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringetéses konvekciós	- Konvenční s ventilátorem	- Vnútené prúdenie vzduchu	- Convecţie forţată	
	Potrošnja električne energije (kWh) Funkcija grijanja:	Poraba električne energije (kWh) Ogrevanje:	Zużycie energii (kWh) Funkcja podgrzewania:	Energiafogyasztás (kWh) Melegítés funkció:	Spotřeba energie (kWh) Funkce ohřevu:	Spotreba energie (kWh) Funkcia pečenie:	Consum de energie (kWh) Funcţia de încălzire:	
6	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagyományos	- Konvenční	- Konvenčné	- Convenţional	0,79 kWh
7	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringetéses konvekciós	- Konvenční s ventilátorem	- Vnútené prúdenie vzduchu	- Convecţie forţată	0,78 kWh
8	- Para	- Para	- Para	- Gőz	- Pára	- Para	- Vapori	
9	Neto zapremina (litara)	Neto prostornina (v litrih)	Pojemność użyteczna (w litrach)	Hasznos térfogat (liter)	Užitný objem (litry)	Využiteľný objem (litre)	Volum util (litri)	56
●● ●●● ●●●●	Veličina: - Mala - Srednja - Velika	Velikost: - Mala - Srednja - Velika	Wielkość: - Mała - Średnia - Duża	Méret: - Kicsi - Közepes - Nagy	Velikost: - Malá - Střední - Velká	Veľkosť: - Malá - Stredná - Veľká	Dimensiuni: - Mic - Mediu - Mare	
	Vrijeme pečenja normalno punog:	Čas kuhanja pri standardni obremenitvi:	Czas gotowania standardowej wielkości potrawy:	Normál mennyiség sütéséhez szükséges idő:	Čas pečení standardního množství:	Čas na upečenie pri štandardnej záťaži:	Durata de coacere pentru încărcătură normală:	
10	- Konvencionalno	- Konvencionalno	- Tradycyjne	- Hagyományos	- Konvenční	- Konvenčné	- Convenţional	43 Min.
11	- Konvekcija s ventilatorom	- Z dodatno ogretim zrakom	- Konwekcja wymuszona	- Levegőkeringetéses konvekciós	- Konvenční s ventilátorem	- Vnútené prúdenie vzduchu	- Convecţie forţată	41 Min.
12	Površina najvećeg pladnja za pečenje	Velikost največjega pekača	Powierzchnia największej tacy do pieczenia	A legnagyobb sütőlap területe	Plocha největšího pečícího plechu	Plocha najväčšieho plechu na pečenie	Suprafaţa tăvii de copt celei mai mari	1.130 cm²
13	Buka (db (A) re 1 pw)	Hrup (db (A) re 1 pw)	Poziom hałasu (db (A) re 1 pw)	Zaj (db (A) re 1 pw)	Hlučnost dB(A) re 1pW	Hlučnosť (db (A) re 1 pw)	Zgomot (db (A) re 1 pw)	

● Veća djelotvornost / Večja učinkovitost / Większa sprawność / Hatékonyabb / Úsporné / Viac úsporná / Mai eficient

A B C D E F G

Manja djelotvornost / Manjša učinkovitost / Mniejsza sprawność / Kevésbé hatékony / Méně úsporné / Menej úsporná / Mai puţin eficient

●● 12 l ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użyteczna/Hasznos térfogat/Užitný objem/Využiteľný objem/Volum util < 35 l

●●● 35 l ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użyteczna/Hasznos térfogat/Užitný objem/Využiteľný objem/Volum util < 65 l

●●●● 65 l ≤ Neto zapremina/Neto prostornina/Pojemność użyteczna/Hasznos térfogat/Užitný objem/Využiteľný objem/Volum util

2002/40/EC



www.electrolux.com
www.zanussi.de

35696-8901 08/07 R.0